



# CHEESECAKE DE TRIPLE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS

## INGREDIENTES

### INGREDIENTES PARA LA CORTEZA

1 ½ tazas de galletas Oreo de chocolate (30 galletas sin la parte blanca)  
90 g. de mantequilla, derretida

### INGREDIENTES PARA LA TARTA DE QUESO

150 g de chocolate semiamargo, picado  
450 g de queso crema  
120 g de piloncillo granulado (½ taza)  
¼ taza de cacao en polvo natural sin azúcar  
1 cdta. de extracto puro de vainilla  
2 huevos

### INGREDIENTES PARA LA GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO

1 taza de chocolate amargo  
½ taza de crema

### PARA DECORAR

Virutas de chocolate extra (chocolate rallado), Hojuelas de sal de mar, Frutos rojos al gusto.



## PROCEDIMIENTO

### PRIMER PASO - LA CORTEZA

Poner las galletas Oreo en un procesador de alimentos y triturar hasta que estén en migajas finas, retirar y agregar la mantequilla derretida, mezclar hasta integrar. Colocar la galleta en la base de la Budinera de Kitchen Fair, previamente untada con un poco de mantequilla, presionando para que quede bien pareja, espolvorear un poco de la galleta en las paredes de la budinera, reservar.

### SEGUNDO PASO - EL RELLENO PARA LA TARTA DE QUESO

Fundir el chocolate a baño María, revolviendo constantemente, una vez listo, dejar enfriar. Colocar el queso, el azúcar, el cacao en polvo y la vainilla en un tazón grande y batir con una batidora, acremar hasta que quede suave. Agregar los huevos uno a la vez y batir a velocidad baja hasta integrar, (no batir demasiado para evitar agregar tanto aire a la mezcla). Agregar el chocolate derretido y mezclar suavemente hasta que se integre. Pasar la mezcla a la budinera sobre la costra de galleta que teníamos reservada, tapar y hornear sobre la estufa a fuego muy bajo por 50 minutos o hasta que supere la prueba del palillo, apagar, destapar y reposar por 10 minutos para desmoldar. Desmoldar y dejar enfriar por completo.

### TERCER PASO - GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO

Limpiar la budinera con una servilleta de papel para retirar los residuos del relleno y calentar a fuego bajo la crema para batir, cuando empiece a hervir, apagar y agregar el chocolate amargo, mezclar constantemente hasta que espese y reservar hasta enfriar. Verter la ganache sobre la tarta de chocolate y emparejar con una espátula, esperar 30 minutos para que cuaje y decorar con las virutas de chocolate, sal de mar espolvoreada y los frutos rojos al gusto.